

DEL 24 DE NOVENBRE
AL 3 DE DESEMBRE

DEL MAR A LA TAULA

JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DEL CALAMAR

· SALOU 2017 ·

SALOU
FOOD
EXPERIENCE




Ajuntament de Salou
Regidoria de Promoció
Econòmica, Comerç i Mercats











<div> <div>1</div> <div>DELIRANTO</div> </div> <div> <div>ALICIA EN EL PAÍS DE LES MERAVELLES AMB CALAMAR</div> <div> <p>Durant les Jornades Gastronòmiques del Calamar, el menú degustació "Alicia en el país de las maravillas" tindrà com a convidat al calamar.</p> <p>Més informació a www.deliranto.com</p> <p>Cal reserva prèvia</p> <p>Durante las Jornadas Gastronómicas del Calamar, el menú degustación "Alicia en el país de las maravillas" tendrá como invitado al calamar.</p> <p>Más información en www.deliranto.com</p> <p>Bajo reserva previa</p> </div> <div> <div>88€</div> <div>IVA inclòs IVA incluido</div> <div> <div>HORARI HORARIO</div> <div>Nits de dimarts a dissabte sota reserva</div> <div>Noches de martes a sábado bajo reserva</div> </div> </div> </div>	<div> <div>2</div> <div>4R GASTROBAR</div> </div> <div> <div>MENÚ ESPECIAL 4R GASTROBAR</div> <div> <p>Tallarines de verduras i calamar amb sopa de miso</p> <p>Tallarines de verduras y calamar con sopa de miso</p> <p>Arròs melós de calamar amb fabetes baby</p> <p>Arroz meloso de calamar con habitas baby</p> <p>Gelat de formatge de cabra amb alfàbrega i confitura de tomaca</p> <p>Helado de queso de cabra con albahaca y confitura de tomate</p> <p>Vi Celler Mas Vicenç DO Tarragona www.masvicens.com</p> <p>Terrat Blanc/Nit de Lluna Negre</p> <p>Vino Celler Mas Vicenç DO Tarragona www.masvicens.com</p> <p>Terrat Blanc/Nit de Lluna tinto</p> </div> <div> <div>25€</div> <div>IVA inclòs IVA incluido</div> <div> <div>HORARI HORARIO</div> <div>Tots els dies al migdia (de 13 a 16h)</div> <div>Todos los días a mediodía de 13 a 16h.</div> </div> </div> </div>	<div> <div>3</div> <div>GRAND CAFÉ PORTOFINO</div> </div> <div> <div>MENÚ GRAND CAFÉ PORTOFINO</div> <div> <p>PRIMER PRIMERO</p> <p>Amanida de calamars amb tomàquet concasse i vinagreta de festucs</p> <p>Ensalada de calamares con tomate concasse y vinagreta de pistachos</p> <p>SEGON SEGUNDO</p> <p>Arròs melós de calamars i galeres</p> <p>Arroz meloso de calamares y galeras</p> <p>POSTRE POSTRE</p> <p>Mousse de taronja amb xocolata</p> <p>Mousse de naranja con chocolate</p> <p>Copa de vi, refresc, aigua inclosos</p> <p>Copa de vino, refresco, agua incluidos.</p> </div> <div> <div>19€</div> <div>IVA inclòs IVA incluido</div> <div> <div>HORARI HORARIO</div> <div>De dilluns a divendres, de 13 a 16h</div> <div>De lunes a viernes de 13 a 16h.</div> </div> </div> </div>	<div> <div>4</div> <div>LE SOMMELIER</div> </div> <div> <div>MENÚ ESPECIAL LE SOMMELIER</div> <div> <p>Tallarines negres amb calamar i salsa marinera</p> <p>Tallarines negros con calamar y salsa marinera</p> <p>Amanida Waldorf : mezclum de brots tendres, pit de pollastre arrebossat, api, poma, panses, fruits secs i salsa Waldorf</p> <p>Ensalada Waldorf: mezclum de brotes tiernos, pechuga de pollo rebozado, apio, manzana, pasas, frutos secos y salsa Waldorf</p> <p>Calamars a l'andalusa</p> <p>Calamares a la andaluza</p> <p>Pastís de xocolata amb gelat de vainilla</p> <p>Pastel de chocolate con helado de vainilla</p> <p>Pa, aigua, refresc o cervesa o copa de vi.</p> <p>Pan, agua, refresco o cerveza o copa de vino</p> </div> <div> <div>20€</div> <div>IVA inclòs IVA incluido</div> <div> <div>HORARI HORARIO</div> <div>Divendres i dissabte de 13 a 15h i de 20 a 22.30h</div> <div>Viernes y sábado de 13h a 15h y de 20h a 22.30h.</div> <div>Diumenge de 13 a 15h Domingo de 13h a 15h.</div> </div> </div> </div>
---	--	---	---

<div> <div>5</div> <div>COOK AND TRAVEL</div> </div> <div> <div>MENÚ ESPECIAL LA VOLTA AL MON DEL CALAMAR SALOU 2017</div> <div> <p>Ceviche de calamar amb nous i taronja sanguina</p> <p>Ceviche de calamar con nueces y naranja sanguina</p> <p>Calamar a la plantxa amb salsa Thai i basmati</p> <p>Calamar a la plancha con salsa Thai y basmati</p> <p>Calamar farcit de dàtils i salsa de tinta amb ras hanout</p> <p>Calamar relleno de dátiles y salsa de tinta con ras hanout</p> <p>Ají amb calamar en tempura</p> <p>Ají con calamar en tempura</p> <p>Calamar amb hoising de mores i caviar de salmó salvatge</p> <p>Calamar con hoising de moras y caviar de salmón salvaje</p> <p>Romesquet mediterrani amb calamar, secret ibèric i chipotle</p> <p>Romesquet mediterráneo con calamar, secreto ibérico y chipotle</p> <p>Pastís lleuger de xocolata amb cremós d'avellana</p> <p>Pastel ligero de chocolate con cremoso de avellana</p> </div> <div> <div>30€</div> <div>IVA inclòs IVA incluido</div> <div> <div>HORARI HORARIO</div> <div>Tots els dies de 13:30 a 15:30h i de 20 a 22:30h</div> <div>Todos los días de 13:30 a 15:30h.y de 20 a 22:30h.</div> </div> </div> </div>	<div> <div>6</div> <div>LA MORERA</div> </div> <div> <div>MENÚ ESPECIAL LA MORERA</div> <div> <p>Comencem amb les tres tastets de la casa</p> <p>Comenzamos con tres degustaciones de la casa</p> <p>A ESCOLLIR A ESCOGER</p> <p>Crepe de tàrtar de salmó, avocat i mango amb cremosos matisos de iogurt i fonoll</p> <p>Crepe de tartar de salmón, aguacate y mango con cremosos matices de yogur e hinojo</p> <p>Vieires rostides amb un toc de llima sobre amanida de lenties</p> <p>Vieiras asadas con un toque de lima sobre ensalada de lentejas</p> <p>Milfulls d'albergínia, tomàquet i butifarra negra gratinat amb "Torta del Casar" i un toc de mel i pinyons</p> <p>Milhojas de berenjena, tomate, y butifarra negra gratinado con "Torta del Casar" y un toque de miel y piñones</p> <p>SEGON SEGUNDO</p> <p>Calamarcet amb pernil ibèric i alls tendres sobre rissoto de ceps i encenalls de foie-gras</p> <p>Calamarcitos con jamón ibérico y ajos tiernos sobre rissoto de hongos y virutas de foie-gras</p> <p>Postre / Postre</p> <p>33€</p> <p>IVA inclòs IVA incluido</p> <p>HORARI HORARIO</p> <p>Dimarts, dimecres i dijous de 13.30 a 15.30 i de 20.30 a 22.30 · Divendres de 13.30 a 15.30</p> <p>Martes, miércoles y jueves de 13:30 a 15:30h.y de 20:30 a 22:30h. · Viernes de 13:30 a 15:30h.</p> </div> </div>	<div> <div>7</div> <div>BANDARRA 2.0</div> </div> <div> <div>MENÚ ESPECIAL BANDARRA 2.0</div> <div> <p>MINI DEGUSTACIÓ MINI DEGUSTACIÓN</p> <p>Bunyols de bacallà amb tinta de calamar</p> <p>Buñuelos de bacalao con tinta de calamar</p> <p>Calamar fresc en tempura</p> <p>Calamar fresco en tempura</p> <p>Saltejat de morro amb calamarcets</p> <p>Salteado de morro con calamarcitos</p> <p>SEGON SEGUNDOS</p> <p>Suquet de calamar amb cigrons de "Pedrosilla" amb toc de romesco</p> <p>Suquet de calamar con garbanzos de "Pedrosilla" al toque de romesco</p> <p>POSTRE POSTRE</p> <p>Sorbet de llimona amb sirop de tinta de calamar</p> <p>Sorbete de limón con sirope de tinta de calamar</p> </div> <div> <div>19€</div> <div>IVA inclòs IVA incluido</div> <div> <div>HORARI HORARIO</div> <div>Tots el dies de 13 a 16h i de 20 a 24h</div> <div>Todos dlos días de 13 a 16h.y de 22 a 24h.</div> </div> </div> </div>	<div> <div>8</div> <div>O MAR</div> </div> <div> <div>MENÚ ESPECIAL O MAR</div> <div> <p>PRIMER PRIMERO</p> <p>Calamar farcit d'arròs vermell sobre la seva tinta</p> <p>Calamar relleno de arroz rojo sobre su tinta</p> <p>SEGON SEGUNDO</p> <p>Caldereta de calamars amb cloïsses i gambes vermelles</p> <p>Caldereta de calamares con almejas y gambas rojas</p> <p>Postres casolans</p> <p>Postres caseros</p> <p>½ ampolla de vi</p> <p>El Convidat (D.O.Catalunya) o aigua</p> <p>½ botella de vino</p> <p>El Convidat (D.O.Catalunya) o agua</p> </div> <div> <div>24€</div> <div>IVA inclòs IVA incluido</div> <div> <div>HORARI HORARIO</div> <div>De dimecres a dissabte de 13 a 16h i de 20 a 23:30h</div> <div>De miércoles a sábado de 13 a 16h.y de 20 a 23:30h.</div> <div>Diumenge de 13 a 16 h Domingo de 13 a 16h.</div> </div> </div> </div>
---	--	--	--





	C/ Llevant, 7 977 35 20 02 @delirantorestaurante www.deliranto.com	<div>1</div>
	C/ Amposta, 6 877 44 97 62 @4rgastrobarsalou www.4rgastrobar.com	<div>2</div>
	Passeig Jaume I, 14 977 38 07 10 @PortofinoFlashBeachClub www.portofinosalou.wordpress.com	<div>3</div>
	C/ Major, 65 977 38 42 04 @lesommeliersalou www.lesommeliers.es	<div>4</div>
	C/ Llevant, 5 977 35 07 07 @restaurantcookandtravel www.restaurantcookandtravel.com	<div>5</div>
	C/ de Berenguer de Palou, 10 977 38 57 63	<div>6</div>
	C/ Via Augusta, 14 977 38 34 13 @BandarraTavernaSalou2.0 www.bandarrataverna.com	<div>7</div>
	Av. Carles Buigas, 29 977 38 39 98 @restaurantemar.salou www.omarrestaurant.com	<div>8</div>